

# Kanpyo Yumurta Salatalık Maki

Toplam 105 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

3 kişilik

Orta

~326 kcal

Kanpyo yumurta salatalık maki, tatlı soyalık kabak lifi, Japon omleti ve diri salatalık balık sushi rulosunda birleştirir.

## Malzemeler

### Sushi pirinci için

- 1.5 su bardağı Nishiki veya Koshihikari kışananeli pirinç
- 1.5 su bardağı Su
- 4 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 çay kaşığı Tuz

### Sarma için

- 3 yaprak Taze ve parlak nori

### İç harç için

- 30 gr Kuru kanpyo
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 4 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşığı Sıyağ
- 1 adet Salatalık

### Üzeri için

- 1 yemek kaşığı Susam

## Yapılı

1. Kanpyoyu 20 dakika 1 litre suya yumuşatın ve durulayın.
2. Pirinci 1 kaynatma 20 dakika süzdürün, sonra ölçülü suyla pişirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu pişmiş pirince karıştırın.
4. Kanpyoyu soya sosu ve 1 yemek kaşığı şekerle 8 dakika parlaklaşana kadar pişirin.
5. Yumurtaları 10 dakika yağ tavada 7 dakika katı omlet halinde pişirin.
6. Salatalığı ince baton kesin, noriye pirinç yayın ve kanpyo, tamago, salatalık şeritlerini ortaya dizin.
7. Ruloyu sıkıca sarımsusam serpin, 6 dilime keserek zencefil turşusuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kanpyoyu sosu çekene kadar pişirmek rulonun içinde fazla su bırakmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yeşil çay, zencefil turşusu ve az soya sosuyla servis edin.

### Alerjenler

Yumurta

Soya

Susam